

Hvid jul



Ingredienser:

- 100 g mandler
- 225 g blødt smør
- 400 g sukker
- 4 æg
- 350 g mel
- 3 tsk bagepulver
- 2½ dl mælk
- 200 g blødt smør
- 120 g flormelis
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- Skal af 1 appelsin
- 2 pasteuriserede æggehvider
- 120 g sukker
- 1 dl glukosesirup
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 75 g kokosmel

How to:

(Ingredienser tages fra toppen og ned)

1. Blend mandlerne til fint mel og rør smør og sukker sammen
2. Pisk æggene i et ad gangen og bland mandler, mel og bagepulver

- 3. Rør melblandingen i skiftevis med mælken og hæld dejen i en smurt springform ca 24 cm**
- 4. Bag kagen ved 175 grader i 50 min og lad den køle**
- 5. Pisk flormelis og smør lyst og skummende**
- 6. Tilsæt æggeblommer, revet appelsinskal og appelsinsaft og rør appelsincremen godt sammen**
- 7. Flæk den afkølede kage i 3 bunde og læg dem sammen med smørcremen**
- 8. Pisk æggehviderne let stive og kog sukker op med siruppen, lad sukkerblandingen koge 1 min og tag den af varmen**
- 9. Hæld sukkerblandingen ned til hviderne i en tynd stråle mens der piskes med håndmixer**
- 10. Tilsæt vaniljeekstrakten og pisk i 7 min**
- 11. Smør sukkerglasuren over kagens top og siderne, drys med kokosmel**